

## Grünes Gemüse mit Ras el Hanout

### Zutaten für 4 Personen

500 g	grüner Spargel oder Urspargel
250 g	Zuckerschoten
250 g	Erbsen
500 g	gekochte Gnocchis / Pastinaken Gnocchis
1	Zwiebel
1 EL	Öl zum anbraten
	Aceto di Balsamico
	Ras el Hanout
	Salz



### Zubereitung

Bei dem Spargel das holzige Ende abschneiden, in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden und mit der gepellten und in Würfel geschnittenen Zwiebel anbraten.

Wenn die Zwiebel einen glasigen Zustand erreicht hat, das restliche Gemüse in die Pfanne geben und alles ca. 5 Minuten bei kleiner Flamme weiterbraten.

Parallel dazu in einer zweiten Pfanne die Gnocchis bis zu dem gewünschten Bräunungsgrad anbraten.

Den Inhalt beider Pfannen zusammenführen und noch ein paar Minuten weiterbraten, mit Ras el Hanout würzen und mit Aceto di Balsamico ablöschen.

Eventuell mit Salz noch ein wenig nachwürzen.

Arbeitszeit (ohne Wartezeit): ca. 20 Min.